

BEVERAGES

HOT DRINKS

- Grinders
- French Press Coffee
- Simplicitea Classic Black
- Simplicitea Organic Green
- Simplicitea Organic Peppermint
- Simplicitea Organic Camomile
- Simplicitea Earl Grey
- Taboo Hot Chocolate

SOFT DRINKS

- Coke
- Coke Zero
- Dry Ginger Ale
- Sprite
- Soda Water
- Tonic Water
- Still Water
- Sparkling Water

JUICE

- Orange
- Apple
- Tomato

FROM THE BAR

BEER

- Crown Lager
- Carlton Dry
- Peroni Nastro Azzurro
- Strongbow Apple Cider

SPIRITS

- Bundaberg Rum
- Jim Beam Bourbon
- Smirnoff Vodka
- Beefeater Gin
- Chivas Regal Scotch

LIQUEUR

- All Saints
- Rutherglen Muscadelle
- Baileys Irish Cream

WINE SELECTION

Our Business Class wines are hand-picked by our expert wine panel – Matt Skinner, Lisa McGuigan and Usher Tinkler. Please refer to the wine guide in your seat pocket for tasting notes and ask your cabin crew for today's selection of premium Australian & New Zealand wines.

We practise responsible service of alcohol for the safety & comfort of all our customers. We will only serve alcohol to persons aged 18 years and over and you may be requested to provide ID to our crew. You may be refused service of alcohol on board at our crew's discretion and you are only permitted to consume alcohol sold on board or served by crew.



SILVER
Best Business Class
White Wine
JETSTAR BUSINESS CLASS



SILVER
Best Business Class
Cellar
JETSTAR BUSINESS CLASS



BRONZE
Best Business Class
White Wine
JETSTAR BUSINESS CLASS

The annual Business Traveller Cellars in the Sky Awards have been running since 1985, recognising the best business and first class wines served by airlines worldwide.

2014 included over 260 submissions from across 35 airlines.



AUSTRALIA TO OSAKA

LUNCH 昼食

CANAPÉS カナッペ

Mini toast served with thinly sliced beef bresaola, basil pesto and dehydrated tomato
薄くスライスしたビーフ・プレザオラ（牛肉の生ハム）、バジルペスト、ドライトマトを乗せたミニトースト

Roasted butternut pumpkin and thyme infused goat's feta tart (V)
ローストしたバターナッツかぼちゃと、タイム風味のヤギのフエタチーズのタルト

SALAD サラダ

Selected salad greens with balsamic and olive oil dressing
グリーンサラダ、バルサミコ酢とオリーブ油のドレッシング

MAIN COURSE メインコース

Beef Yakiniku Rib
Braised beef rib in light soy sauce, sake and apple broth. Served with steamed calrose rice, yukari, broccolini and spicy stir fried tofu, enhanced with sesame five spice 🌿

焼肉カルビ
薄口しょうゆ、日本酒、りんごのタレで焼いた牛カルビに、ご飯、ゆかり、ブロッコリーとゴマと五香粉をスパイスナー焼き豆腐を添えて

Smoked paprika chicken breast
Roasted smoked paprika chicken breast, served with wholegrain pappardelle pasta and salsa verde, accompanied with a fresh tomato and soy bean salsa

鶏むね肉 スモークパプリカ風味
スモークパプリカ風味の鶏むね肉のローストに、全粒粉のバツパルデッレ・パスタ、サルサベルデ、フレッシュトマトと大豆のサルサを添えて

Stuffed mushroom
Field mushroom cap stuffed with goat's cheese and toasted pine nuts, accompanied with Sicilian cous cous and a rich vegetable ratatouille (V)
スタッフド・マッシュルーム
フィールドマッシュルームにヤギのチーズと炒った松の実を詰め、シシリア風クスクスと風味豊かな野菜のラタトゥイユを添えて

BAKERY パン

Oven warmed multigrain roll
温かい雑穀ロール

DESSERT デザート

Chocolate orange tart
Orange custard set in sweet short crust pastry, lined with premium dark chocolate and topped with crystallized orange peel
チョコレート・オレンジタルト
プレミアム・ダークチョコレートを敷いた甘いショートクラスト・パストリーにオレンジカスタードを詰めて、オレンジピールの砂糖漬けをトッピング

Australian cheese plate
Featuring cheese from local farms across Australia, served with red grapes, dried apricots and falwasser crackers
オーストラリア産チーズプレート
オーストラリア各地の農家産チーズに、赤ぶどう、干しあんず、ファルワッサー・クラッカーを添えて

AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

MAIN メイン

Chicken BLT
Toasted sourdough slice accompanied with chicken, pan fried streaky bacon, ripe roma tomatoes and cos lettuce
チキンBLT
天然酵母のトーストにチキン、カリカリベーコン、完熟ローマトマト、コスレタスをはさんで

Mushroom arancini
Panko crusted parmesan risotto, filled with sautéed garlic and wild mushrooms. Served with basil pesto (V)
マッシュルーム・アランチーニ
ガーリックソテーとワイルドマッシュルームのバルメザンリゾットをパン粉で香ばしく仕上げ、バジルペストを添えて

DESSERT デザート

Premium boxed Mother Meg's vanilla shortbread
マザー・メグズ プレミアム・バニラショートブレッド (ボックス入り)
Paton's macadamia royals
ペイトンズ マカデミア・ロイヤルズ

SNACKS ON DEMAND

スナック（お好きなときに）

Red Rock Deli honey soy chicken chips
Cobbs salted caramel popcorn
Blains fruit jellies
Lindt chocolate
レッドロックデリ ハニーソイチキン・ポテトチップス
コブズ 塩キャラメル・ポップコーン
ブレインズ フルーツ・ゼリー
リンツ チョコレート

🌿 = Mild
🌿🌿 = Medium
🌿🌿🌿 = Hot
(V) = Vegetarian
Please accept our apologies if your first choice of meal is not available
Please note all food contained on this menu may contain nuts, dairy and gluten
🌿 = 甘口
🌿🌿 = 中辛
🌿🌿🌿 = 辛口
(V) = ベジタリアン

ご希望のメニューをご用意できない場合がございます。あらかじめご了承ください。
本メニューで使用されている食品にはすべてナッツ、乳製品、グルテンが含まれている可能性があります。

OSAKA TO AUSTRALIA

SUPPER 夕食

MAIN COURSE メインコース

Braised halibut
Greenland braised halibut enhanced with a sticky soy sauce. Accompanied with steamed Japanese rice mixed with five grains and greens, simmered lotus root, shiitake mushrooms, carrot flowers and soft tofu
オヒョウの煮付け
グリーンランド産オヒョウの煮付けに五穀ごはん、青菜、れんこんの煮物、しいたけ、にんじん、豆腐を添えて

Carrot soup
Roasted carrot simmered in a rich vegetable stock, puréed and enhanced with light cream (V)
キャロットスープ
ローストしたキャロットを風味豊かな野菜ブイヨンで煮込んでビュレにし、低脂肪生クリームで仕上げたスープ

Pork cutlet sandwich
Japanese panko crusted pork cutlet, served in a crusty bread roll. Accompanied with simmered cabbage and a light plum sauce
とんかつサンド
とんかつをロールパンにはさんで、キャベツの煮込みとさわやかな梅ソースを添えて

BAKERY パン

Oven warmed laugen roll
温かいローゲンロール

DESSERT デザート

Mango cheesecake topped with a layer of mango jelly
マンゴゼリーを重ねたマンゴチーズケーキ

CONTINENTAL BREAKFAST

コンチネンタル朝食

CEREAL シリアル

Calbee muesli or fruit granola served with full cream or trim milk
カルビーのミュースリーまたはフルーツグラノーラに、牛乳または低脂肪牛乳を添えて

YOGHURT ヨーグルト

Meiji yoghurt natural or berry flavour
明治ヨーグルト プレーン味またはベリー味

FRUIT フルーツ

Selection of seasonal sliced fruit
季節のカットフルーツ

BAKERY パン

Oven warmed traditional breakfast breads
温かい朝食用ブレッドのセレクション

SNACKS ON DEMAND

スナック（お好きなときに）

Red Rock Deli honey soy chicken chips
Cobbs salted caramel popcorn
Blains fruit jellies
Lindt chocolate
レッドロックデリ ハニーソイチキン・ポテトチップス
コブズ 塩キャラメル・ポップコーン
ブレインズ フルーツ・ゼリー
リンツ チョコレート

🌿 = Mild
🌿🌿 = Medium
🌿🌿🌿 = Hot
(V) = Vegetarian
Please accept our apologies if your first choice of meal is not available
Please note all food contained on this menu may contain nuts, dairy and gluten
🌿 = 甘口
🌿🌿 = 中辛
🌿🌿🌿 = 辛口
(V) = ベジタリアン

ご希望のメニューをご用意できない場合がございます。あらかじめご了承ください。
本メニューで使用されている食品にはすべてナッツ、乳製品、グルテンが含まれている可能性があります。

